

# SCHOKOLADEN BISKUITROLLE MIT ORANGENCURD



Die feine Schokoladenrolle ist mit einer Vanillecreme befüllt und hat im Innern einen Orangencurd-Kern. Das Orangencurd ist eine Orangencreme, welche ideal als Tortenfüllung oder auch Brotaufstrich dient.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG BISKUIT

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge die Hälfte des Zuckers hinzu und rühre den Eischnee 1 Minute weiter. Verrühre das Eigelb mit dem Vanilleextrakt, dem restlichen Zucker und dem Espresso in 4-5 Minuten cremig. Hebe nun die Hälfte des Eischnees und die trockenen und gesiebten Zutaten, also Mehl, Stärke und Kakao unter. Hebe nun den restlichen Eischnee unter und fülle die Biskuitmasse in einen vorbereiteten Backrahmen ein. Verstreiche die Masse und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für etwa 8-10 Minuten.

Löse den Backrahmen mit einem Backformmesser. Bestreue die Biskuitplatte leicht mit Zucker, lege ein sauberes Geschirrtuch und einen Tortenretter darauf und stürze die Platte auf das Geschirrtuch. Ziehe die Dauerbackfolie oder das Backpapier ab und rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuches auf und lasse sie komplett abkühlen.

## ZUBEREITUNG ORANGENCURD

Reibe die Orangenschale ab und presse den Saft aus. Für dieses Rezept werden 100 ml Saft benötigt. Verrühre die Orangenschale, den Saft, die Eier, den Zucker, die Stärke und die Zimtblüten in einem Topf klümpchenfrei und lasse das Orangencurd bei mittlerer Hitze während dem Rühren aufkochen. Ziehe es vom Herd herunter und streiche es durch ein Haarsieb. Rühre die Butter ein und fülle die Masse in Schraubgläser. Verschließe diese und stelle das Orangencurd kühl.

## ZUBEREITUNG CREME

Schlage die Sahne mit dem Sanapart steif. Stelle davon 100 g Sahne für die Dekoration in den Kühlschrank. Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Sanapart und hebe die verbliebenen 300 g Sahne unter.

## BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf. Bestreiche sie mit der Creme und gebe nun etwas Orangencurd darauf. Achte darauf, dass das letzte Drittel der Platte nicht zu sehr bestrichen wird, damit beim Aufrollen nichts ausläuft.

Rolle die Biskuitrolle mithilfe des Tuches auf und stelle sie für mindestens 1-2 Stunden kühl.

## BISKUIT:

- 4 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 4 Eigelbe
- ½ TL Vanilleextrakt
- 120 g Zucker
- 1 Espresso
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 25 g Kakao

## ORANGE-CURD:

- 2 unbehandelte Orangen (bis zu)
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- ½ TL Speisestärke
- 3 getrocknete Zimtblüten
- 30 g Butter

## CREME:

- 400 g Sahne
- 4 TL San-apart
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL San-apart

## DEKORATION:



# SCHOKOLADEN BISKUITROLLE MIT ORANGENCURD



## DEKORATION

Hacke die Kuvertüre und erwärme 2/3 davon über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein, damit sie auf die perfekte Temperatur kommt. Streiche die Kuvertüre nun auf ein Backpapier und streiche sie mit einer Palette glatt. Besprühe sie nach Belieben mit Goldpulver und lasse die Platte im Kühlschrank festwerden.

Brich sie danach grob in Streifen.

Bestreiche die Biskuitrolle mit der übrigen Sahne und klebe die Schokoladenplatten an. Schneide sie am besten mit einem sehr scharfen Messer an.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



**200 g** Zartbitterkuvertüre



Metallicfarbpulver  
(gold)